

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI

ENTRÉE	Salade céréaliennes
PLAT	Escalope de dinde à la crème 1
DESSERT	Haricots verts 1 et beurres sautés Yaourt abricot 1 · 2



MARDI

ENTRÉE	Bouillon de vermicelle
PLAT	Pot au feu 1
FROMAGE	Edam 3
DESSERT	Fruit de saison 1



**1. LABEL
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE
FRANÇAISE**



2. PRODUITS LOCAUX



**3. LABEL
APPELATION
D'ORIGINE PROTÉGÉE**



**4. LABEL
APPELATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE**



**5. LABEL HAUTE
VALEUR
ENVIRONNEMENTALE**



6. LABEL ROUGE



**7. CONSEIL POUR
LA BONNE GESTION
DES MERS**

JEUDI

JOURNÉE 100% LOCAL

ENTRÉE	Mousse de carottes
PLAT	Omelette façon tortilla 1
FROMAGE	Tomme Le plaisir 1
DESSERT	Fruit de saison 1

VENDREDI

ENTRÉE	Panais rapés 1 · 2 et raisin
PLAT	Filet de poisson 7 sauce St Jacques
DESSERT	Boulgour 1 Crème chocolat maison 1

**EN VOL 56 DE MALANSAC
FERME DU GOULET DE RIEUX
FERME DE KERBIZIEN
DE NOYAL-MUZILLAC
LA FERME DE LA LOUESNAIE
DE PEILLAC**



Des modifications au niveau du menu peuvent être effectuées en fonction des approvisionnements.

MENU LES ALLERGÈNES

SEMAINE DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI